





SFOGLIA ONLINE LA NOSTRA GUIDA DELLO STUDENTE

 Via Roma, 1 Ostiglia MN
Largo Kennedy, 1 Poggio Rusco

 0386.802360-802301 Ostiglia MN
0386.734258 Poggio Rusco MN

 mnis006003@istruzione.it

 www.istitutogreggiati.edu.it

 Istituto Superiore di Stato Giuseppe Greggiati

 [istitutogreggiati](https://www.instagram.com/istitutogreggiati)

I.I.S.S. GIUSEPPE

GREGGIATI

PROFESSIONALE

- ENOGASTRONOMIA
CUCINA
- ENOGASTRONOMIA
SALA BAR E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

CUCINA



FINALITÀ

Il diplomato nel settore è un tecnico specializzato in enogastronomia formatosi attraverso un percorso di studi che gli permette di svolgere diverse mansioni di lavorazione e trasformazione degli alimenti. Valorizza e promuove il “Made in Italy”. Svolge attività inerenti al Food and Beverage Management

COMPETENZE

- Operare nel settore enogastronomico intervenendo nella valorizzazione, trasformazione e conservazione degli alimenti
- Controllare e presentare i prodotti enogastronomici applicando le conoscenze nutrizionali e gastronomiche
- Promuovere e valorizzare il “Made in Italy”

DOPO IL DIPLOMA

- Ristorazione commerciale, industriale o collettiva
- Servizi di catering/banqueting nel settore alberghiero, extralberghiero, turistico e dei trasporti
- Percorsi post-diploma in scuole prestigiose di alta cucina come: Alma (PR), Cast Alimenti (BS), Cordon Bleu (FI), Gasma (Spagna)
- Specializzazioni in facoltà universitarie di Scienze Gastronomiche di Slow Food (CN) e Scienze e Tecnologie Alimentari (PR)

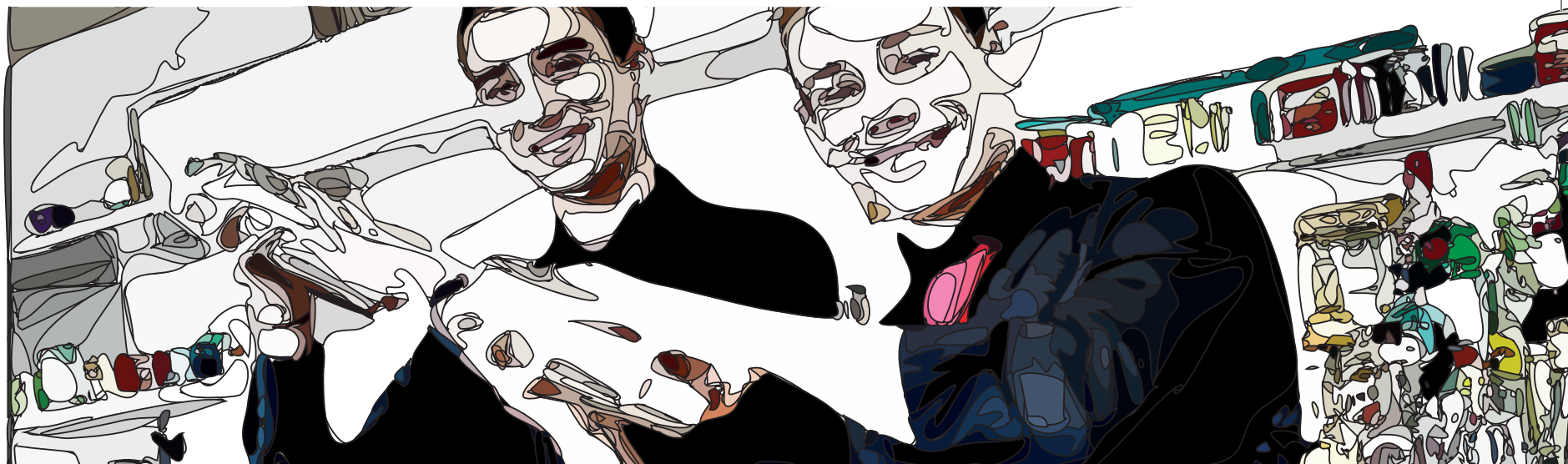
discipline	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
T.I.C.	2	2			
Francese / Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze della terra	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	4	4	4
Cucina	2	2	7	5	4
Sala e vendita	2	2		2	2
Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	3
Tecniche di comunicazione					2
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in compresenza	6	6	1	1	2



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

SALA BAR

E VENDITA



discipline	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
T.I.C.	2	2			
Francese / Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze della terra	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	4	4	4
Cucina	2	2		2	2
Sala e vendita	2	2	7	5	4
Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	3
Tecniche di comunicazione					2
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in compresenza	6	6	1	1	2

FINALITÀ

Il diplomato nel settore è un tecnico che opera nella gestione dei servizi commerciali per la lavorazione e somministrazione di alimenti, la miscelazione di bevande e cocktail, servizio dei vini. Valorizza e promuove il "Made in Italy". Svolge attività inerenti al Food and Beverage Management

COMPETENZE

- Svolgere attività operative e di gestione di un esercizio commerciale in un'ottica di qualità
- Diversificare il prodotto/servizio, padroneggiando la conoscenza dei prodotti enogastronomici
- Progettare ed organizzare eventi con le competenze comunicative per rapportarsi con il cliente in modo professionale
- Promuovere e valorizzare il "Made in Italy"

DOPO IL DIPLOMA

- Ristorazione commerciale o collettiva - Wedding-planning e Hospitality management
- Servizi di catering/banqueting - Settore alberghiero, extralberghiero, turistico e dei trasporti
- Percorsi post-diploma in scuole prestigiose come: Alma (PR), l'ateneo di Bartending presso Planet One di (PD) o (MI), SCA ITALY Speciality Coffe Association sedi (MI) e (VR)
- Specializzazioni in facoltà universitarie di Scienze Gastronomiche di Slow Food (CN) e Scienze e Tecnologie Alimentari ed Enologiche

SERVIZI DI

ACCOGLIENZA TURISTICA



FINALITÀ

Il diplomato nel settore è un tecnico di Accoglienza Turistica che svolge mansioni quali la gestione, l'organizzazione e la promozione all'interno di strutture alberghiere e turistiche

COMPETENZE

- Curare ogni fase tecnica del ciclo clienti applicando un corretto registro comunicativo anche attraverso le nuove tecnologie digitali per Fidelizzare la clientela
- Elaborare iniziative di Marketing e di Web Marketing Turistico, anche Integrato, realizzando offerte turistiche aziendali e itinerari che valorizzino il patrimonio storico-artistico-culturale della località anche in linea con le regole del turismo ecosostenibile, migliorando l'immagine aziendale on e off line

DOPO IL DIPLOMA

- Addetto al front-office alberghiero e aziendale, banconista in AdV
- Direttore d'Albergo, Direttore Tecnico di un'Agenzia di Viaggio
- Hostess/Steward da terra e di volo, animatore turistico, organizzatore congressuale,....

Accesso a tutte le facoltà universitarie come: Hospitality and Tourism Management presso lo IULM (MI), Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici (BG), Economia del Turismo (Rimini), Turismo Culturale presso l'Università degli Studi di Ferrara

discipline	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
T.I.C.	2	2			
Francese / Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze della terra	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	2	2	2
Cucina	2	2			
Sala e vendita	2	2			
Accoglienza turistica	2	2	5	5	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Arte e territorio			2	2	2
Tecniche di comunicazione			2	2	2
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in compresenza	6	6	1	1	2



PROGETTI E ATTIVITÀ DELL'ISTITUTO

PROGETTI

- Music and Theatre
- CLIL - Potenziamento linguistico - Peer education
- Cittadinanza e Costituzione - Protezione Civile - La bellezza della diversità
- Educazione alla salute - Sportello d'ascolto - Prevenzione alle dipendenze
- Euterpe Tempo d'orchestra
- Melanoma - Martina (prevenzione dei tumori) - Alcolisti anonimi
- Unicef - Clownterapia
- Prevenzione al bullismo e cyberbullismo
- Il quotidiano in classe
- La mia vita in te (Avis, Aido, Abeo)
- Pet-Therapy
- Orto Piante Aromatiche

ATTIVITÀ

- Certificazione Trinity per la conoscenza della lingua inglese e soggiorni studio all'estero
- Corsi di alfabetizzazione - Attività di recupero e potenziamento
- Didattica innovativa: classe capovolta, debate, informatica in tutti gli indirizzi, uso delle tecnologie
- Visite guidate e viaggi d'istruzione
- Visite presso aziende e strutture
- Incontri con esperti di settore

P.C.T.O. EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ACCOGLIENZA TURISTICA

Gli stages più prestigiosi:

- "Chia Laguna Resort"**** – Domus de Maria (CA)
- "Hotel Baglioni" – Bologna
- "Persico'S Hotel"**** – San Giovanni i/P (BO)
- "Grand Hotel Majestic Baglioni"***** – Bologna

Alcuni dei talenti usciti

- Mattia e Sara: Laureati Operatori del Turismo Culturale Università degli Studi di Ferrara
- Gaia: Laureata in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici Mediterranei Università degli Studi di Pisa

P.C.T.O. EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ENOGASTRONOMIA CUCINA

Gli stages più prestigiosi

- "Aqualux Hotel"**** Spa & Suite – Bardolino / Pasticceria Antoniazzi – (MN)
- "Forte Village Resort"***** – Santa Margherita di Pula (CA)
- Pasticceria "Dora" – San Giovanni i/P (BO) / Pasticceria Busuoli – Mirandola (MO)
- Ristorante "Ambasciata" *Michelin – Quistello (MN)

Alcuni dei talenti usciti dall'IPSAR "G.Greggiati"

- Yuri: Docente in Cast Alimenti (BS) e maître chocolatier di Callebaut
- Denise e Claudio: ristoratori "Trattoria dal Mantoan" Roncadelle (VR)
- Luca: Chef di cucina a "Il Tesoro Living Resort"**** – Rivalta sul Mincio (MN)
- Emanuele: Chef di Partita a "La Capinera" *Michelin – Taormina (ME)
- Denny: Chef di partita al Dopolavoro Dining Room – Marriott Resort (VE)
- Elena: Laureata in Scienze Gastronomiche all'Università di Parma

P.C.T.O. EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ENOGASTRONOMIA SALA BAR E VENDITA

Gli stages più prestigiosi

- "Villa Orso Grigio"***** – Ronzone (TN) / Le 4 ciacole – Roverchiara (VR)
- Ristorante "Dal Pescatore" ***Michelin – Runate di Canneto sull'Oglio (MN)
- "Chia Laguna Resort"**** – Domus de Maria (CA)
- Ristorante "Aquila Nigra" *Michelin – MN / Ristorante Diana – (BO)

Alcuni talenti usciti

- Giulio: Bar-Manager al "Du Lac et Du Parc Grand Resort"**** – Riva del Garda (TN)
- Veronica ed Eleonora: imprenditrici "Butterfly - Bar" – Roncadelle (VR)
- Manuele: Sommelier al ristorante stellato "Lido 84" – Gardone Riviera (BS)
- Pier Francesco: Assistant F&B presso ALMA – Colorno (PR)
- Massimiliano: chef de rang "Ambasciata" *Michelin – Quistello (MN)

